

ENLITEN® A 510 - Glicosídeos de Steviol

Adoçante de origem natural obtendo um valor intermediário de Rebaudiosídeo A a partir das folhas da planta Stevia Rebaudiana Bertoni.

Especificações:

Físico-Químico:	Mín.	Máx.
Cinzas, %		1,00
pH	4,5	7,0
Rebaudiosídeo A, %	50,00	
Solvente residual (Etanol), ppm		5.000
Solvente residual (Metanol), ppm		200
Steviol Glicosídeos Totais, %	95,00	
Umidade, %		6,0

Físico-Químico: Catálogo

Aspecto	A/B/C
Cor	A/B/C
Odor	A/B/C
Sabor	A/B/C

- Físico-químicas: são analisadas lote a lote.

Microbiológicas:	Catálogo	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		10
Bactérias mesófilas aeróbicas, UFC/g		1.000
Bolores, UFC/g		100
Coliformes Totais, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulase positivo, UFC/g		10
Leveduras, UFC/g		100
Matérias Estranhas	Passes Test	
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicas: são analisadas lote a lote.

Informações Complementares:	Mín.	Máx.
Arsênico, ppm		1,0
Chumbo (Pb), ppm		1,00

Informações Complementares: Catálogo

- Análise Complementar: controlado por monitoramento periódico

Legenda dos Catálogos - Análises Qualitativas:

Análises classificadas como A/B/C

- A = Superior (igual ou muito próximo do padrão)

- B = Aceitável (pequena diferença em relação ao padrão)#

- C = Insatisfatório (grande diferença em relação ao padrão)

PASSES TEST: Passa Teste= Satisfatório // Não Passa= Insatisfatório

PRESENT / ABSENT: Presença= Insatisfatório // Ausência= Satisfatório

Informações Sensoriais:

Aspecto	Pó fino
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Doce

Principais Aplicações:

Adoçantes de mesa, Alimentos e bebidas com redução de calorias

Funcionalidade e Benefícios:

Edulcorante de origem natural; Possui sabor suave e doce, cerca de 200-300 vezes mais doce que a sacarose; Estável à condições de processos de baixo pH e alta temperatura; Não confere calorias à formulações de alimentos ou bebidas; Solúvel em água.

Embalagem - Vida útil:

Balsa Nova : Caixa de Papelão 20/20 Kg : 1095 Dias

Balsa Nova : Saco Metalizado 5 Kg : 1095 Dias

Armazenagem:

Armazenar em local coberto e em um ambiente com temperatura entre 10 e 30°C.

Informações Regulatórias:

FCC - Food Chemical Codex

Certificado Halal

Certificado Kosher

Revisão: 01 Publicação: 19.04.2022

As informações aqui contidas são de título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não aplicando garantia resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações técnicas de uso em condições ou finalidades específicas. A Ingredion Incorporated e as empresas do seu grupo reservam-se o direito de modificar as especificações do produto.

As marcas e o logotipo aqui referidos são marcas registradas do grupo Ingredion Incorporated e utilizadas pela Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda. Todos os direitos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000000319

Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda
R. Paula Bueno 2935 - Jd. Alvorada
13841-010 - Mogi Guaçu - SP

f. +55 (19) 3861 9630

www.ingredion.com.br

ENLITEN® A 510 - Glicosídeos de Steviol

Adoçante de origem natural obtendo um valor intermediário de Rebaudiosídeo A a partir das folhas da planta Stevia Rebaudiana Bertoni.

Informações Nutricionais,*VT/100g:

Valor energético, kcal	396 Kcal
Carboidratos	99 g
Açúcares totais	0 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteínas	0 g
Gorduras Totais	0 g
Gorduras saturadas	0 g
Gorduras trans	0 g
Fibra Alimentar	0 g
Sódio	30 mg

*VT Valores Típicos ou de referência. Não constituem especificação do produto.

Revisão: 01 Publicação: 19.04.2022

As informações aqui contidas são de título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não aplicando garantia de resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações técnicas de uso em condições ou finalidades específicas. A Ingredion Incorporated e as empresas do seu grupo reservam-se o direito de modificar as especificações do produto.

As marcas e o logotipo aqui referidos são marcas registradas do grupo Ingredion Incorporated e utilizadas pela Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda. Todos os direitos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000000319

Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda
R. Paula Bueno 2935 - Jd. Alvorada
13841-010 - Mogi Guaçu - SP

f. +55 (19) 3861 9630

www.ingredion.com.br